

III. Foro para la Innovación Lactoquesera



CÓRDOBA, ESPAÑA
13 - 14 NOVIEMBRE 2026

PROGRAMA PRELIMINAR

01. SOBRE EL FORO

02. PROGRAMA DE UN VISTAZO

03. PROGRAMA · VIERNES 13 NOVIEMBRE

04. PROGRAMA · SÁBADO 14 NOVIEMBRE

Un punto de conexión
para el conocimiento
en la transformación
del sector.

 09.00 - 17.30

 PLANTA PRINCIPAL
CEFC - CÓRDOBA



2 DÍAS
DE PROGRAMA



+10
PONENTES
INTERNACIONALES



7
PAÍSES
REPRESENTADOS



CIENCIA
SALUD
INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA

EL QUESO, UN VEHÍCULO DE INNOVACIÓN

La innovación es el motor que impulsa la evolución del sector lácteo-quesero. En un contexto marcado por la transformación de los sistemas alimentarios, la sostenibilidad, la digitalización, la salud y las nuevas demandas de los consumidores, el conocimiento compartido se convierte en el principal recurso para construir un futuro más competitivo, resiliente y generador de valor.

Con esta visión se celebra la tercera edición del **Foro para la Innovación Lactoquesera**, un espacio de encuentro concebido para reunir a quienes lideran el presente y diseñan el futuro del sector. Investigadores, empresas, productores, tecnólogos, administraciones públicas, organizaciones profesionales y expertos nacionales e internacionales convergen en un escenario de diálogo donde la ciencia, la innovación y la experiencia práctica se integran para ofrecer respuestas a los grandes desafíos de la cadena de valor lácteo-quesera.

Celebrado en el marco del **Andalucía Gusto del Sur International Cheese Festival**, el Foro trasciende el concepto tradicional de congreso científico para convertirse en un punto de conexión entre el conocimiento y su aplicación real. Su propósito es favorecer la transferencia tecnológica, impulsar la colaboración entre los distintos agentes del ecosistema de innovación y promover soluciones que contribuyan a la competitividad, la sostenibilidad y la diferenciación del sector.



La edición de este año se estructura en torno a cuatro grandes ejes temáticos —**Retos, Salud, Producción Pecuaria y Procesos**— que reflejan una visión integral del sistema lácteo actual. Desde el análisis estratégico de los desafíos globales hasta las innovaciones en producción animal, los avances en el conocimiento sobre los efectos de los productos lácteos en la salud y las tecnologías que están transformando la elaboración de quesos y derivados, el Foro ofrece una mirada multidisciplinar orientada a identificar oportunidades y generar impacto.

Más que un programa de conferencias, el Foro constituye una plataforma para el intercambio de ideas, la creación de alianzas y la construcción de una comunidad comprometida con la excelencia. Cada sesión está concebida para fomentar el diálogo entre disciplinas, conectar la investigación con la empresa y estimular la generación de proyectos que respondan a las necesidades presentes y futuras del sector.

El Foro para la Innovación Lactoquesera aspira a consolidarse como un referente nacional e internacional en el ámbito de la innovación aplicada al sector lácteo-quesero. Su vocación es contribuir a posicionar este ámbito como un ejemplo de cómo la ciencia, la tecnología, la tradición y la capacidad emprendedora pueden avanzar de forma conjunta para afrontar los retos de la alimentación del siglo XXI.

Porque innovar no significa únicamente desarrollar nuevas tecnologías; significa comprender mejor los sistemas productivos, crear conocimiento útil, fortalecer la cooperación entre todos los actores de la cadena de valor y transformar ese conocimiento en bienestar, desarrollo económico y alimentos de mayor calidad para la sociedad.

El futuro del sector lácteo-quesero se construye compartiendo conocimiento. Y ese futuro comienza aquí.



**VIERNES
13 DE NOVIEMBRE**

09.00 BIENVENIDA

09.15 SESIÓN 1
Retos

12.00 SESIÓN 2
Salud

15.30 SESIÓN 3
Producción Pecuaria

**SÁBADO
14 DE NOVIEMBRE**

10.00 BIENVENIDA

10.10 SESIÓN 4
Procesos

16.00 SESIÓN 5
Genómica

SESIÓN 1: RETOS

09.00 BIENVENIDA

09.15 MICROBIOMA DEL QUESO ^{ENG}
Análisis metagenómico y su aplicación para el control del perfil sensorial

Raffaele Magliulo
TEAGASC

10.00 VALORIZACIÓN DEL LACTOSUERO ^{ENG}

Brian Petersen
ENDUPRO

10.35 ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS ACCESIBLES
Experiencias de valorización del lactosuero en pequeñas queserías.

Sandra Milena Vasquez
Universidad Nacional de Colombia

11.05 COMPORTAMIENTO DE FERMENTOS LÁCTICOS
Aplicación de cepas de *Penicillium Roqueforti* carentes de micotoxinas en la producción de queso azul.

Renato Chávez
Universidad de Santiago de Chile

SESIÓN 2: SALUD

12.00

LÁCTEOS Y DEPORTE

Proteína, músculo y longevidad: una nueva mirada a los alimentos lácteos

Fernando Mata

Universidad Europea

12.50

CONSUMO DE QUESO

Consumo de queso y su relación con la salud cardiometabólica.
Nuevo paradigma basado en la evidencia científica

Javier Fontecha

CIAL - CSIC

13.25

LÁCTEOS EN PROCESOS CLÍNICOS

Alimentación y salud: cuando la nutrición forma parte del tratamiento

Evangelina Muñoz

Fundación Aladina - Proyecto EPICKids

SESIÓN 3: PRODUCCIÓN PECUARIA

15.30

POSTBIÓTICOS

Postbióticos en la producción de leche cualificada y perspectivas para el sector quesero

**Chajira Garrote Achou -
Jesús V. Días Cano**

PENTABIOL

16.15

PRODUCCIONES LIBRES DE ANTIBIÓTICOS

A confirmar

Granja de Ovino AGM

16.50

ESNEVA

Una metodología simple universal para el vacuno lechero
De la salud de la ubre a la excelencia del queso

Manuel Freaza Rivas

Plataforma ESNEVA

17.25

ALIMENTACIÓN DE PRECISIÓN Y MODULACIÓN RUMIAL

Ganadería de precisión aplicada a la nutrición: optimizando la huella de carbono
y el rendimiento quesero a través de la modulación del microbioma rumial

Manuel Romero Huelva

Estación Experimental del Zaidín - CSIC

SESIÓN 4: PROCESOS

10.00 BIENVENIDA

10.10 IA PARA EL SECTOR LÁCTEO ENG

Philippe Michel

INFOR

11.00 QI 4.0 - QUEIJO SERPA DOP

La Inteligencia Artificial en la producción artesanal

Joao Dias

Instituto Politécnico de Beja

11.35 GO ARISTEO - Quesos andaluces 4.0

De la sensorica a la gestion inteligente de la queseria

Francisco José Casares

Universidad de Córdoba

12.10 De la formación a la innovación

Décadas de compromiso del ifapa con el sector lácteo

Ángel López

IFAPA

SESIÓN 5: GENÓMICA, LA HERRAMIENTA IMPRESCINDIBLE EN LA CADENA DE VALOR DE LOS LÁCTEOS DEL FUTURO

16.00	GENÉTICA APLICADA A LA PRODUCCIÓN DE QUESO, LOS GENES, CADA VEZ MÁS CONOCIDOS. LA INFLUENCIA DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y MEJORA DEL PROCESO TECNOLÓGICO QUESERO.	Jose António Jimenez Historiador, Universidad de Córdoba
16.20	IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN PARA GARANTIZAR EL ORIGEN Y LA CONTINUIDAD DE LAS RAZAS AUTÓCTONAS	Olga Gonzalez Casquet Decano Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba
16.40	BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS DE APTITUD LÁCTEA DE ANDALUCÍA, UNA CONDICIÓN QUE EL CONSUMIDOR DA POR FUNDAMENTAL	António Nieto Valenzuela Subdirectora General de Medios de Producción Ganaderos en la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPA
17.00	MESA REDONDA Productores se incorporan para dar a conocer su experiencia en la aplicación de estas Herramientas. Ventajas de la certificación. Debate sobre el "Lucro cesante de las producciones certificadas"	Fabiola Navarro Moreno Asociación Frisona Andaluza
17.30	ENTREGA DE LOS PREMIOS DEL CONCURSO: ASÍ NOS VEN NUESTROS HIJOS E HIJAS Infografías, trabajos, reflexiones personales de hijos e hijas de ganaderos y ganaderas enviadas antes del 30 de septiembre a oficina@faraland.es de cualquier nacionalidad	